



VIÑA PEDROSA CEPA GAVILÁN

- Variedad de uva
- Tinta del País (Tempranillo) 100%.
- Permanencia mínima en bodega: 12 meses
- Permanencia mínima en botella: 12 meses
- Tipo de bodega: roble francés y americano.
- Consumo: próximos 6-8 años
- Temperatura de servicio: 15-16º C.
- Rendimiento por hectárea: 4500 kg.
- Edad del viñedo: 10-15 años

Vendimia manual

NOTA DE CATA:

Vista: Rojo picota, violáceo, de capa alta y brillante. Abundante lágrima teñida.

Olfato: Limpio y de gran intensidad en nariz. Aroma de fruta madura, balsámicos, torrefactos, especiados, con un fondo mineral. Madera muy bien integrada en el conjunto del vino, gran equilibrio.

Gusto: En boca es sabroso, potente, frutal, con taninos nobles, que dan al vino una gran opulencia y concentración. Vivo, con sensaciones de fruta, mentolados, cacao, tostados, torrefactos y minerales.

